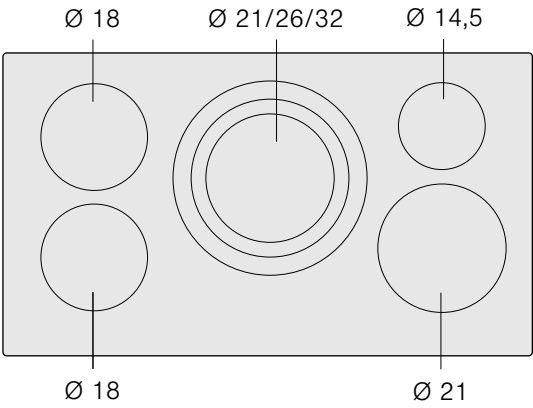


manual de instrucciones

3EB990.
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	18

3EB990.



		g*	b*
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 21/26/32		2.200 W	3.300 W
		2.600 W	3.400 W
		3.300 W	max. 4.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Consejos y advertencias de seguridad	3	Tabla.....	11
Causas de los daños.....	5	Seguro para niños	12
Protección del medio ambiente	5	Activar y desactivar el seguro para niños.....	12
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	5	Seguro automático para niños.....	12
Consejos para ahorrar energía.....	5	Función Powerboost	12
La Cocción por Inducción	6	Limitaciones de uso	12
Ventajas de la Cocción por Inducción	6	Activar	12
Recipientes	6	Desactivar.....	12
Presentación del aparato	7	Función programación del tiempo	12
El panel de mando	7	Así se programa	12
Las zonas de cocción.....	7	Función protección para limpieza	13
Indicador de calor residual.....	7	Ajustes básicos	13
Programar la placa de cocción	8	Acceder a los ajustes básicos.....	14
Encender y apagar la placa de cocción	8	Cuidados y limpieza	14
Ajustar la zona de cocción	8	Placa de cocción	14
Tabla de cocción	8	Marco de la placa de cocción	14
Función freír	10	Reparar averías	14
Sartenes para la función freír	10	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	15
Los niveles de temperatura	10	Servicio de Asistencia Técnica	15
Así se programa	10	Platos testados	16

Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.

- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un ras-cador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un ras-cador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

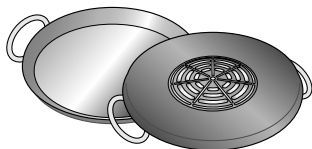
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

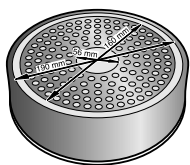
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

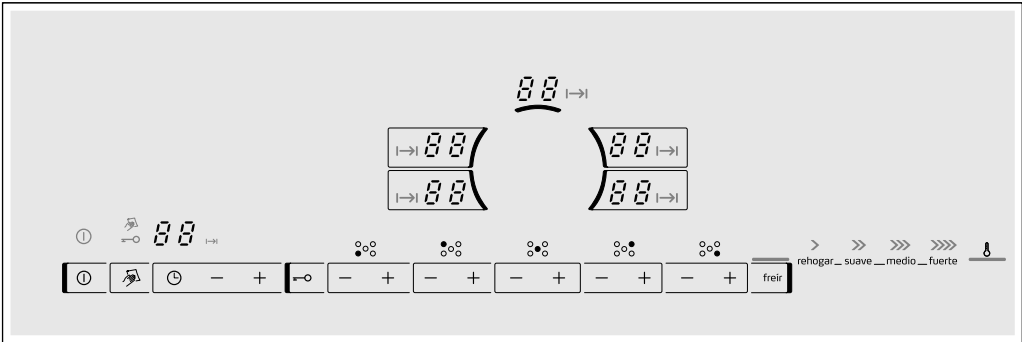
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción.

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
-/+	Seleccionar ajustes
🔒	Función protección para limpieza
🕒	Función programación del tiempo
🔑	Seguro para niños
freír	Función Freír

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
b	Función Powerboost
H/h	Calor residual
00	Función programación del tiempo
I→I	Desconexión automática
🔑	Seguro para niños
🔒	Protección para limpieza
R	Función Freír
>, >>, >>>, >>>>	Niveles de temperatura

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Nota: Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⊗ Zona triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (⊗ ó ⊗) que se desea poner en funcionamiento.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.	

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles están aún calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, el indicador **h** o **H**, se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador **h** o **H** y el nivel de potencia seleccionado.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con la indicación .5 (por ejemplo 1.5).

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

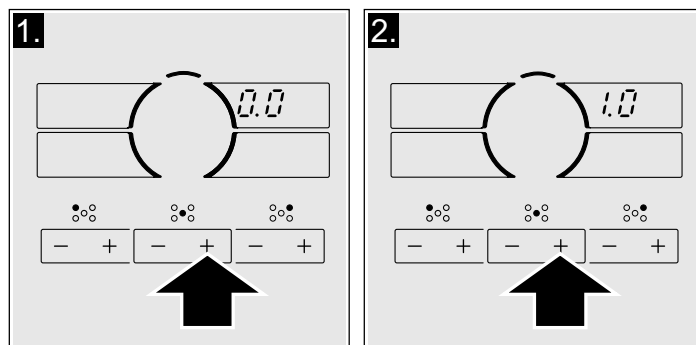
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina 0.0

2. En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico.

Símbolo + nivel de potencia 1.0

Símbolo - nivel de potencia 9.0



El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

Apagar la zona de cocción

Pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca 0.0. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del nivel de potencia, tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia	Duración de cocción
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1.5-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3-4	15-25 min.
Gulasch ultracongelado	3-4	30-40 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4.5-5.5	20-30 min.
Pescado*	4-5	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de potencia	Duración de cocción
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	30-40 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Verduras	2.5-3.5	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.5-4.5	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.5-5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Asar / Freír con poco aceite**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada***	5-6	10-30 min.
Hamburguesas, albóndigas de carne (3 cm de grosor)***	4.5-5.5	30-40 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.5-4.5	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

Función freír

Esta función permite freír en la zonas de cocción delanteras, regulando la temperatura de la sartén.

Esta función no se puede activar en las zonas de cocción delanteras al mismo tiempo.

Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Notas

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.
- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.

- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **rehogar**.

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función, pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- **HZ390210** recipiente pequeño (15 cm de diámetro).
- **HZ390220** recipiente mediano (19 cm)
- **HZ390230** recipiente grande (21cm)

Las sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

Notas

- La función freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Con otro tipo de sartenes la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo, modificándolo según sea necesario. Éstas sartenes pueden sobrecalentarse.

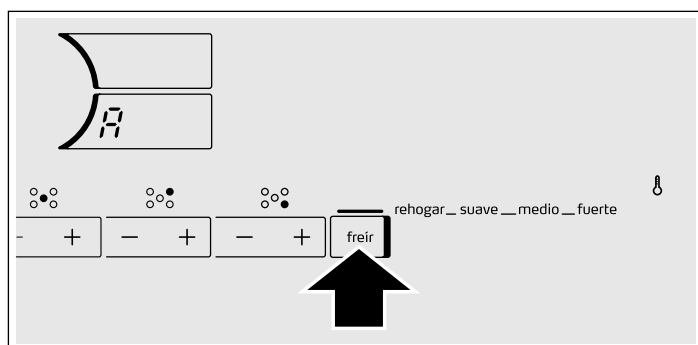
Los niveles de temperatura

Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
fuerte	alta	p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho.
medio	media - alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
suave	baja - media	p. ej. frituras gruesas como filetes rusos y salchichas, pescado.
rehogar	baja	p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina

Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo freír. Se ilumina el indicador  situado sobre el símbolo freír. El indicador  aparece en la indicación visual de las zonas de cocción que disponen de esta función.



2. En los 5 siguientes segundos, pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada.

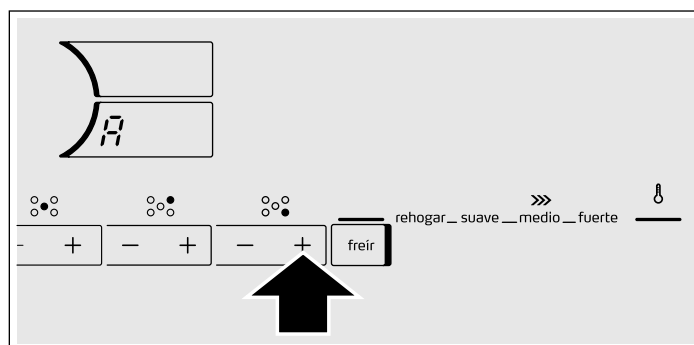
Aparece el ajuste básico:

Símbolo + = nivel de temperatura medio.

Símbolo - = nivel de temperatura suave.

Los indicadores  se iluminan junto al nivel de temperatura seleccionado.

La función freír se habrá activado.



El indicador  situado debajo del símbolo  permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura.

Entonces suena una señal y el indicador se apaga

3. Agregar aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función freír

Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada hasta que aparezca . A continuación, retirar la sartén.

Tabla

La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

El nivel de potencia seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalope al natural o rebozado	medio	6-10 min.
	Solomillo	medio	6-10 min.
	Chuletas	suave	10-17 min.
	Cordon bleu	suave	15-20 min.
	Bistec poco hecho (3 cm. de grosor)	fuerte	6-8 min.
	Bistec medio o bien hecho (3 cm. de grosor)	medio	8-12 min.
	Pechuga (2 cm. de grosor)	suave	10-20 min.
	Salchichas cocidas o frescas	suave	8-20 min.
	Hamburguesas / filetes rusos	suave	6-30 min.
	Leberkäse	rehogar	6-9 min.
	Ragú, gyros	medio	7-12 min.
	Carne picada	medio	6-10 min.
	Tocino veteadado	rehogar	5-8 min.
Pescado	Pescado frito	suave	10-20 min.
	Filete de pescado, al natural o empanado	suave / medio	10-20 min.
	Camarones, gambas	medio	4-8 min.
Platos elaborados con huevo	Crepes	medio	freír uno tras otro
	Tortillas	rehogar	freír una tras otra
	Huevos fritos	rehogar / medio	2-6 min.
	Huevos revueltos	rehogar / medio	2-4 min.
	Kaiserschmarm	rehogar	10-15 min.
	Torrijas / tostadas francesas	suave suave	freír una tras otra
Patatas	Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar	fuerte	6-12 min.
	Patatas salteadas preparadas con patatas crudas	suave	15-25 min.
	Delicias de patata	fuerte	freír una tras otra
	Patatas glaseadas	medio	10-15 min.
Verduras	Ajo, cebollas	rehogar	2-10 min.
	Calabacín, berenjena	suave	4-12 min.
	Pimiento, espárragos verdes	suave	4-15 min.
	Setas	medio	10-15 min.
	Verduras glaseadas	medio	6-10 min.
Productos congelados	Escalope	medio	15-20 min.
	Cordon bleu	suave	10-30 min.
	Pechuga	rehogar	10-30 min.
	Nuggets	medio	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	medio	10-15 min.
	Filete de pescado, al natural o empanado	suave	10-20 min.
	Varitas de pescado	medio	8-12 min.
	Patatas fritas	medio / fuerte	4-6 min.
	Platos y verduras a la sartén	rehogar	8-15 min.
	Rollitos de primavera	suave	10-30 min.
	Camembert / queso	suave	10-15 min.
Otros	Camembert / queso	suave	7-10 min.
	Platos precocinados elaborados con adición de agua, p. ej. pasta a la sartén*	rehogar	4-6 min.
	Picatostes	suave	6-10 min.
	Almendras / nueces / piñones*	rehogar	3-7 min.

* En una sartén fría.

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El indicador situado junto al símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

En el capítulo *Ajustes básicos* se presenta la información relativa a la conexión del seguro automático para niños.

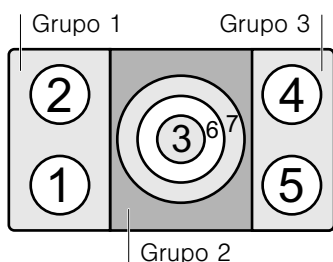
Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia .

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán  y ; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia .

En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción, (ver imagen).



Activar

1. Seleccionar el nivel de potencia .
2. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción aparecerá el indicador . La función se habrá activado.

Desactivar

Pulsar el símbolo . La  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia . La función Powerboost se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Con esta función se puede apagar automáticamente una zona de cocción introduciendo el tiempo de cocción para la zona deseada. La zona se apaga una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

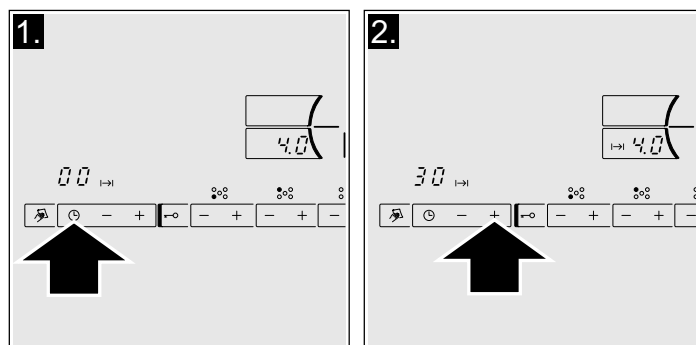
La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. A continuación pulsar el símbolo . Los indicadores  y  se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.

2. Pulsar el símbolo  ó  de la función programación del tiempo. Aparecen los ajustes básicos

Símbolo : 30 minutos.

Símbolo : 10 minutos.



El indicador  se ilumina en la zona de cocción

3. Pulsar los símbolo  ó  hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.

Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece el tiempo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra  durante 10 segundos. Pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo  hasta que se ilumine el indicador I_ en la zona de cocción deseada.

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -, o ajustar a .

Apagar automáticamente una zona de cocción con la función freír

Al cocinar con la función freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello pulsar el símbolo  hasta que se ilumine el indicador I_ en la zona de cocción deseada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos,

Función protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función protección para limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante

35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota: El bloqueo no afecta ni al símbolo  ni al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

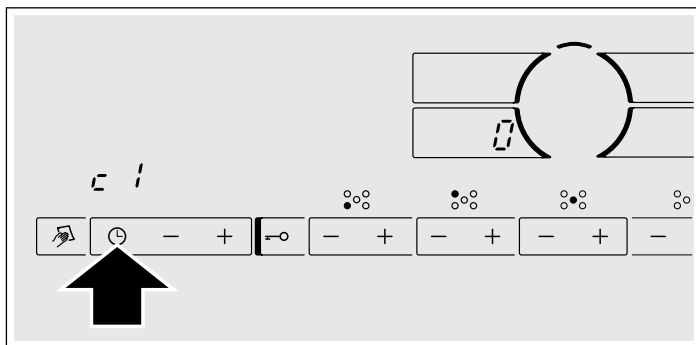
Indicador	Función
	Seguro automático para niños  Desactivado.*  Activado.
	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desactivadas.  Sólo señal de confirmación desactivada.  Todas las señales activadas.*
	Limitación automática del tiempo.  Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas.*  El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas.  El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
	Función Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W. potencia mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ó  = potencia máxima de la placa.
	Volver a los ajustes por defecto  Ajustes personales.*  Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

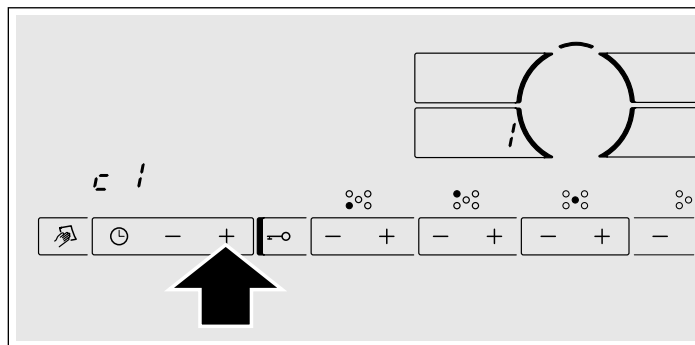
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo  hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine el indicador  en la indicación visual de la función programación del tiempo (ver imagen).



3. Pulsar el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y - que corresponden a la función programación del tiempo. El nuevo ajuste aparecerá en la indicación visual de la zona de cocción inferior izquierda.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos

- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
 parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Avería	Medida
E_r + número / d + número / E + número /	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$FQ/F9$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
$F8$	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a encender la placa de cocción.
$U1$	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
$U2/U3$	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de

unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Recipiente: cazo						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker negro 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.5	No
Calentar y conservar caliente potaje de lentejas						
Recipiente: Olla						
Temperatura inicial 20 °C						
Potaje de lentejas*						
Cantidad 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 sin remover	Sí	1.5	Sí
Cantidad: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 sin remover	Sí	1.5	Sí
Potaje de lentejas en conserva, p. ej. lentejas con chorizo de Erasco						
Cantidad 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.5	Sí
Cantidad 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.5	Sí
Preparar salsa bechamel						
Recipiente: Cazo						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una piza de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y calentar todo		1	aprox. 3:00	No		
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover		7	aprox. 5:20	No		
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover					1	No
Cocer arroz con leche						
Recipiente: Olla						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar el nivel de cocción recomendado y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche						
Ingredientes: 190 g. de arroz de grano redondo, 23 g. de azúcar, 750 ml. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 14,5 cm					
Ingredientes: 250 g. de arroz de grano redondo, 30 g. de azúcar, 1 l. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 18 cm	8.5	aprox. 6:30	No	2 remover tras aprox. 10:00	Sí

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz*						
Recipiente: Olla						
Temperatura del agua 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano redondo, 300 g de agua y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2	Sí
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 600 g de agua y una pizca de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2.5	Sí
Freír solomillo de cerdo						
Recipiente: Sartén						
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 filetes de solomillo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de grosor)						
Freír crepes**						
Recipiente: Sartén	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
55 ml de masa por crepe						
Freír patatas ultracongeladas						
Recipiente: Olla						
Ingredientes: 1,8 kg de aceite de girasol, por cocción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C	No	9	No

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Indicações de segurança	18	Tabela	26
Causas dos danos	20	Segurança para crianças	27
Protecção do meio ambiente	20	Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças	27
Eliminação ecológica	20	Dispositivo de segurança automático para crianças	27
Conselhos para poupar energia	20	Função Powerboost	27
Cozedura por indução	21	Restrições de utilização	27
Vantagens da cozedura por indução	21	Activar	27
Recipientes	21	Desactivar	27
Conhecer o aparelho	22	Função de programação do tempo	27
O painel de comandos	22	Como regular	27
As zonas de cozinhar	22	Função de protecção para limpeza	28
Indicador de calor residual	22	Regulações de base	28
Programar a placa de cozedura	23	Acesso às regulações básicas	29
Ligar e desligar a placa de cozedura	23	Cuidados e limpeza	29
Regular a zona de cozedura	23	Placa de cozedura	29
Tabela de cozedura	23	Friso da placa de cozedura	29
Função fritar	25	Reparar avarias	29
Frigideiras para a função fritar	25	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	30
Os níveis de temperatura	25	Serviço de Assistência Técnica	30
Regular o sistema de sensores de fritura	25	Pratos testados	31

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior. Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Não utilize dispositivos de protecção inadequados ou grelhas de protecção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento. Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Perigo de ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

Causas dos danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.

- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica	Verificar os recipientes.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

- Utilizar recipientes com bases planas. Bases que não sejam planas exigem um maior consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Atenção: é frequente os fabricantes de recipientes indicarem o diâmetro superior do mesmo, que é, geralmente, maior que o diâmetro da base do recipiente.
- Utilizar um recipiente pequeno para quantidades pequenas. Um recipiente grande e pouco cheio exige muita energia.
- Ao cozer, utilizar pouca água. Deste modo, economiza-se energia e conservam-se todas as vitaminas e minerais dos legumes.
- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer potência, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

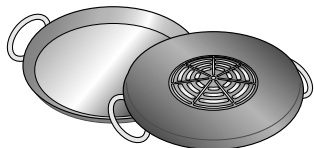
- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se a base do recipiente é atraída por um íman.

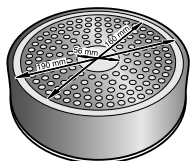
Existe outro tipo de recipientes para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética.



Se utilizar recipientes grandes com uma área ferromagnética de diâmetro mais pequeno, apenas a zona ferromagnética vai aquecer, pelo que a distribuição de calor pode não ser homogénea.



Os recipientes com zonas de alumínio inseridas na base reduzem a área ferromagnética, pelo que a potência fornecida pode ser menor, pode haver problemas de detecção do recipiente ou este pode mesmo não ser detectado.



Para obter bons resultados de cozedura, recomenda-se que o diâmetro da área ferromagnética do recipiente seja adaptado ao tamanho da zona de cozedura. Se o recipiente não for detectado numa zona de cozedura, experimente-o na zona de diâmetro imediatamente inferior.

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Deteção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

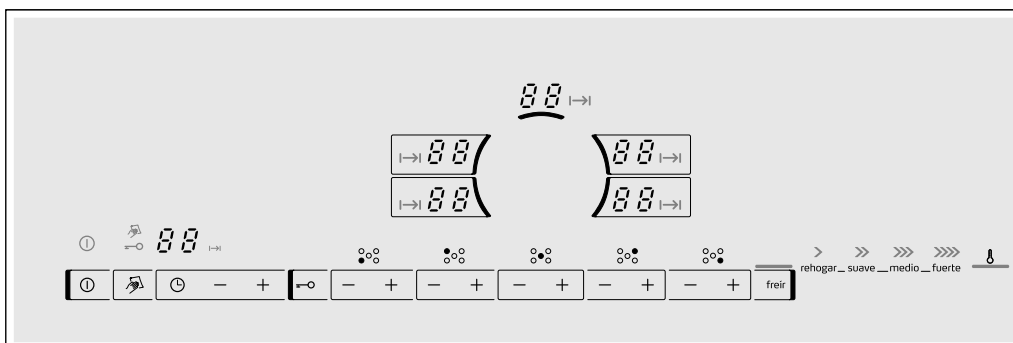
Deteção automática em zonas de cozedura duplas ou triplas

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Conhecer o aparelho

Na *página 2* pode obter mais informações sobre as medidas e as potências dos discos.

O painel de comandos



Zonas de comando	
ⓘ	Interruptor principal
-/+	Área de regulação
🔒	Proteção contra anulação accidental
⌚	Temporizador
🔑	Proteção para crianças
freir	Sistema de sensores de fritura

Indicações	
0	Estado de funcionamento
1-9	Potências de cozedura
b	Função Powerboost
H/h	Calor residual
00	Temporizador
I→I	Desligamento automático
🔑	Proteção para crianças
🔒	Proteção contra anulação accidental
R	Sistema de sensores de fritura
>, >>, >>>, >>>>	Potências de cozedura

Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Nota: Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	
○ Zona de cozinhar de um circuito	Utilize um recipiente para cozinhar de tamanho adequado.
◎ Zona de cozinhar de triplo circuito	A zona de assados liga-se automaticamente quando é colocada uma assadeira de tamanho adequado (◎ ou ◎).

Só utilize recipientes adequados para cozinhar com indução: Ver secção "Utensílios de cozinha".

Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que apresenta esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador **h** ou **H** mantém-se aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador **h** ou **H** e o nível de potência seleccionado.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.

Ligar: pressionar o símbolo ①. O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo ① até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até as zonas de cozedura arrefecerem o suficiente.

Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente, depois de todas as zonas de cozedura estarem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar o nível de potência pretendido utilizando os símbolos + e -.

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Está assinalado com a indicação .5 (por exemplo 1.5).

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

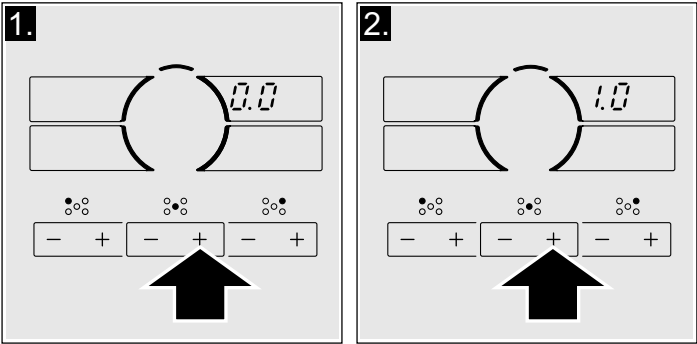
A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo + ou - da zona de cozinhar pretendida. Na indicação acende-se 0.0.

2. Nos 5 segundos seguintes, toque no símbolo + ou -.

Símbolo + potência de cozedura 1.0

Símbolo - potência de cozedura 9.0



A potência de cozedura está regulada.

Alterar o nível de potência

Pressionar o símbolo + ou -, até que apareça o nível de potência pretendido.

Desligar a zona de cozedura

Pressionar o símbolo + ou - até aparecer 0.0. A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Nota: Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do nível de potência, tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Mexer de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

	Nível de potência	Tempo de cozedura
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., de lentilhas)	1.5-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Salsichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	3-4	15-25 min
Gulasch ultracongelado	3-4	30-40 min
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata*	4.5-5.5	20-30 min
Peixe*	4-5	10-15 min
Molhos brancos, p. ex., bechamel	1-2	3-6 min
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

*** Virar com frequência

	Nível de potência	Tempo de cozedura
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3	15-30 min
Arroz-doce	2-3	30-40 min
Batatas com casca	4-5	25-30 min
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min
Massa*	6-7	6-10 min
Cozido, sopas	3.5-4.5	15-60 min
Hortaliças	2.5-3.5	10-20 min
Hortaliças, ultracongeladas	3.5-4.5	7-20 min
Cozido em panela de pressão	4.5-5.5	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min
Estufado	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
Assar/Fritar com pouco óleo**		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min
Costeletas, ao natural ou panadas***	6-7	8-12 min
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min
Peito (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min
Peito, ultracongelado***	5-6	10-30 min
Hambúrgueres, almôndegas de carne (3 cm de espessura)***	4.5-5.5	30-40 min
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min
Peixe e filetes de peixe panados	6-7	8-20 min
Peixe panado ultracongelado, p. ex., douradinhos de peixe	6-7	8-12 min
Gambas e camarões	7-8	4-10 min
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	fritar um de cada vez
Tortilha	3.5-4.5	fritar uma de cada vez
Ovos estrelados	5-6	3-6 min
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção de cada vez
Croquetes ultracongelados	7-8	
Carne, p. ex., peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Hortaliças, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p. ex., cogumelos frescos	6-7	
Doçaria, p. ex., filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

*** Virar com frequência

Função fritar

Esta função permite fritar nas zonas de cozedura dianteiras, regulando a temperatura da frigideira.

Não é possível activar esta função nas zonas de cozedura dianteiras ao mesmo tempo.

Vantagens ao fritar

A zona de cozedura apenas aquecerá quando for necessário. Deste modo, poupa-se energia. O óleo e a gordura não sobreaquecem.

Notas

- Nunca aquecer óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Colocar a frigideira no centro da zona de cozedura. Certificar-se de que o diâmetro da base da frigideira é o correcto.
- Não tapar a frigideira com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode utilizar-se um anti-salpicos. Deste modo, a regulação automática já funciona.
- Utilizar unicamente óleo adequado para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccionar o nível de temperatura **refogar**.

Frigideiras para a função fritar

No mercado, existem ótimas frigideiras para esta função que podem adquirir-se mais tarde, como acessório opcional, em lojas especializadas ou no nosso Serviço de Assistência Técnica. Indicar sempre a referência correspondente.

- **HZ390210** recipiente pequeno (15 cm de diâmetro).
- **HZ390220** recipiente médio (19 cm)
- **HZ390230** recipiente grande (21 cm)

As frigideiras são anti-aderentes. Também é possível fritar alimentos com pouco óleo.

Notas

- A função Fritar foi especialmente ajustada para este tipo de frigideiras.
- Com outro tipo de frigideiras, a temperatura pode ser ajustada acima ou abaixo do nível seleccionado. Comece por experimentar o nível de temperatura mais baixo, aumentando conforme seja necessário. Estas frigideiras podem sobreaquecer.

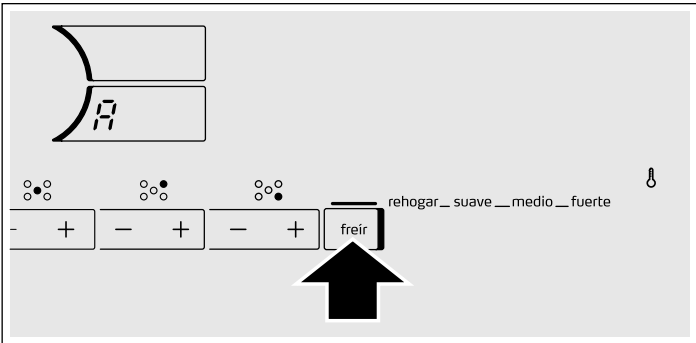
Os níveis de temperatura

Nível de potência	Temperatura	Apropriado para
forte	alta	por exemplo, bolinhos de batata, batatas salteadas e bifes mal passados.
médio	média-alta	por exemplo, fritos finos, como congelados, panados, escalopes, guisado, hortaliças.
suave	baixa-média	por exemplo, fritos grossos, como os filetes russos, salsichas, peixe
refogar	baixa	por exemplo, tortilhas, com manteiga, azeite ou margarina

Regular o sistema de sensores de fritura

Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar. A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo **freír**. A indicação ____ por cima do símbolo **freír** acende-se. **A** surge na indicação das zonas de cozinhar com sistema de sensores de fritura.



2. Nos 5 segundos seguintes, toque no símbolo **+** ou **-** da zona de cozinhar pretendida.

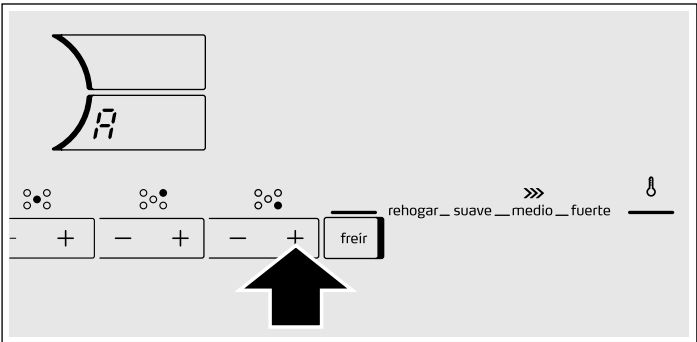
É indicada a regulação base:

Símbolo **+** = nível de temperatura médio.

Símbolo **-** = nível de temperatura baixo.

As indicações **>** acendem-se junto da potência de fritura seleccionada.

O sistema de sensores de fritura está ativado.



A indicação ____ por baixo do símbolo **freír** fica acesa até a potência de fritura ser atingida.

Soa um sinal acústico e a indicação apaga-se.

3. Introduza na frigideira a gordura para fritar e, a seguir, os alimentos.

Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

Desactivar a função fritar

Pressionar o símbolo **+** ou **-** da zona de cozedura pretendida, até aparecer **0.0**. Em seguida, retirar a frigideira.

Tabela

A tabela indica qual o nível de temperatura adequado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

O nível de potência seleccionado varia em função do tipo de frigideira utilizada.

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do sinal sonoro
Carne	Escalopes ao natural ou panados	médio	6-10 min.
	Lombo	médio	6-10 min.
	Costeletas	suave	10-17 min.
	Cordon bleu	suave	15-20 min.
	Bife mal passado (3 cm de espessura)	forte	6-8 min.
	Bife médio ou bem passado (3 cm de espessura)	médio	8-12 min.
	Peito (2 cm de espessura)	suave	10-20 min.
	Salsichas cozidas ou frescas	suave	8-20 min.
	Hambúrgueres / filetes russos	suave	6-30 min.
	Leberkäse	refogar	6-9 min.
	Guisado, gyros	médio	7-12 min.
	Carne picada	médio	6-10 min.
	Toucinho entremeado	refogar	5-8 min.
Peixe	Peixe frito	suave	10-20 min.
	Filete de peixe ao natural ou panado	suave / médio	10-20 min.
	Camarão, gambas	médio	4-8 min.
Pratos elaborados com ovo	Crepes	médio	fritar um a seguir ao outro
	Tortilhas	refogar	fritar uma a seguir à outra
	Ovos estrelados	refogar / médio	2-6 min.
	Ovos mexidos	refogar	2-4 min.
	Kaiserschmarm	suave	10-15 min.
	Rabanadas / torradas francesas	suave	fritar uma a seguir à outra
Batatas	Batatas salteadas preparadas com batatas fervidas sem descascar	forte	6-12 min.
	Batatas salteadas preparadas com batatas cruas	suave	15-25 min.
	Bolinhos de batata	forte	fritar um a seguir ao outro
	Batatas glaceadas	médio	10-15 min.
Hortaliças	Alho, cebolas	refogar	2-10 min.
	Curgete, beringela	suave	4-12 min.
	Pimento, espargos verdes	suave	4-15 min.
	Cogumelos	médio	10-15 min.
	Legumes glaceados	médio	6-10 min.
Produtos congelados	Escalopes	médio	15-20 min.
	Cordon bleu	suave	10-30 min.
	Peito	refogar	10-30 min.
	Nuggets	médio	10-15 min.
	“Gyros“, “Kebab“	médio	10-15 min.
	Filete de peixe ao natural ou panado	suave	10-20 min.
	Douradinhos de peixe	médio	8-12 min.
	Batatas fritas	médio / forte	4-6 min.
	Pratos e legumes na frigideira	refogar	8-15 min.
	Crepes chineses	suave	10-30 min.
	Camembert / queijo	suave	10-15 min.
Outros	Camembert / queijo	suave	7-10 min.
	Pratos pré-cozinhados elaborados com adição de água, por ex., massa na frigideira*	refogar	4-6 min.
	Croutons	suave	6-10 min.
	Amêndoas / nozes / pinhões*	refogar	3-7 min.

* Numa frigideira fria.

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo  durante 4 segundos, aproximadamente. O indicador que está perto do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo  durante 4 segundos, aproximadamente. O bloqueio é desactivado.

Dispositivo de segurança automático para crianças

Com esta função, o dispositivo de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Activar e desactivar

O capítulo *Regulações de base* inclui a informação relativa à ligação do dispositivo de segurança automático para crianças.

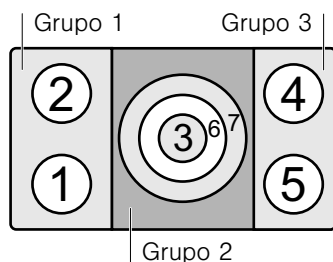
Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que se utilizar o nível de potência .

Restrições de utilização

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que as outras zonas de cozinhar do mesmo grupo não estão em funcionamento (ver Figura). Caso contrário, na indicação das potências de cozedura da zona de cozinhar seleccionada piscam alternadamente  e ; seguidamente, a potência de cozedura  é regulada automaticamente.

No grupo 2, a função Powerboost pode ser ativada para todas as zonas de cozinhar (ver Figura).



Activar

1. Seleccionar o nível de potência .
2. Pressionar o símbolo . Na indicação da zona de cozedura aparece o indicador . A função é activada.

Desactivar

Pressionar o símbolo . O  deixará de se visualizar e a zona de cozedura voltará ao nível de potência . A função Powerboost está desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

Função de programação do tempo

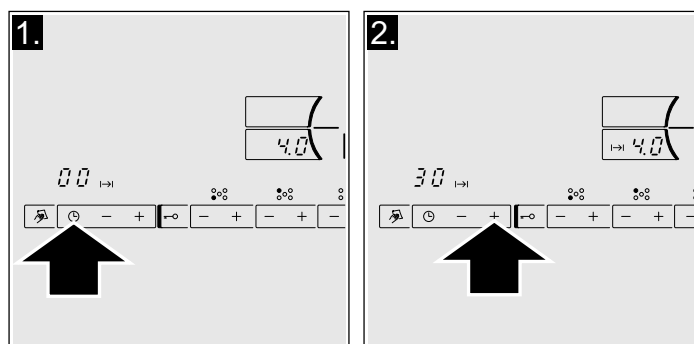
Com esta função é possível desligar automaticamente uma zona de cozedura, introduzindo o tempo de cozedura para a zona pretendida. A zona desliga-se depois de terminado o tempo.

Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar e regule a potência de cozedura. Seguidamente, toque no símbolo . No campo de indicação do temporizador surge  e .

2. Toque no símbolo  ou  da função Temporizador. É indicada a pré-regulação.
Símbolo : 30 minutos.
Símbolo : 10 minutos.



A indicação  da zona de cozinhar acende-se.

3. Toque nos símbolos  ou  até surgir o tempo de cozedura desejado.

Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo de cozedura. No campo de indicação do temporizador surge o tempo de cozedura menor.

Depois de decorrido o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso e na indicação da função de programação do tempo aparece  durante 10 segundos. Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo , até o indicador **L** se acender na zona de cozedura pretendida.

Alterar o tempo de cozedura utilizando os símbolos **+** ou **-**, ou regular para .

Desligar automaticamente uma zona de cozedura, utilizando a função fritar.

Ao cozinhar utilizando a função fritar, o tempo de cozedura programado começa a contar depois de alcançada a temperatura na zona seleccionada.

Notas

- Se foi programado um tempo de cozedura em várias zonas, pode regular-se de forma a visualizar todos os valores de tempo. Para tal, pressionar o símbolo  até que o indicador **L** na zona de cozedura pretendida se acenda.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

Função de protecção para limpeza

Se o painel de comandos for limpo enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas.

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe da função de protecção para limpeza. Pressionar o símbolo . O aparelho emite um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Agora já é possível limpar a

superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações.

Nota: O bloqueio não afecta o símbolo  nem o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades particulares de cada utilizador.

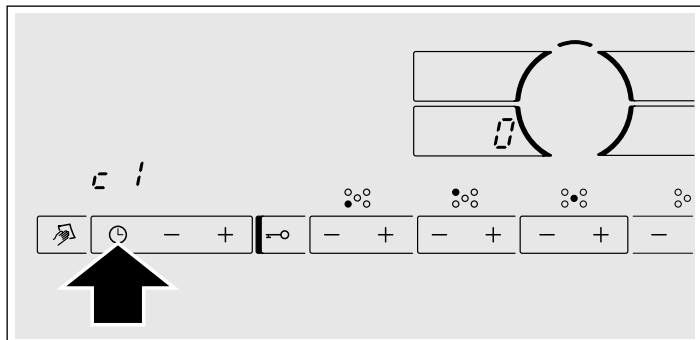
Indicador	Função
 I	Dispositivo de segurança automático para crianças  Desactivado.* I Activado.
 2	Sinais sonoros  Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados. I Apenas sinal de confirmação desactivado.  Todos os sinais activados.*
 5	Limite automático do tempo.  Regulação de base: desligar após 1-10 horas.* I O tempo da regulação de base é reduzido a metade: desligar após 0,5 - 5 horas.  O tempo da regulação de base é reduzido a um quarto: desligar após 0,25 - 2,5 horas.
 6	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo I 10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
 7	Função Power-Management  = Desactivada.* I = 1000 W potência mínima. I. = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = potência máxima da placa.
 0	Voltar às regulações predefinidas  Regulações personalizadas.* I Voltar às regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

Acesso às regulações básicas

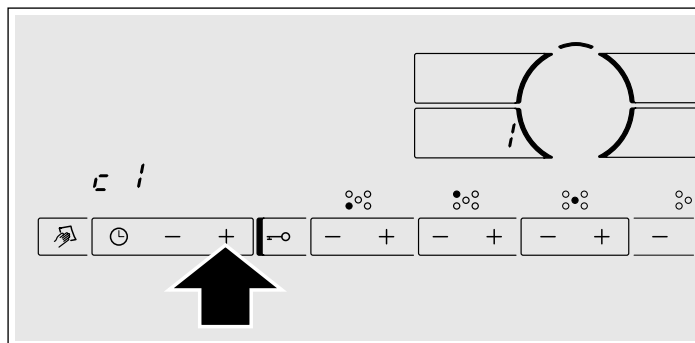
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque nos 10 segundos seguintes no símbolo , até soar um sinal de confirmação e se acender  na indicação do temporizador (ver Figura).



3. Toque no símbolo  até surgir a indicação da função desejada.

4. Em seguida, selecione a regulação do temporizador desejada com os símbolos + e -. A nova regulação surge em baixo, à esquerda, na indicação das zonas de cozinhar.



5. Toque nos 4 segundos seguintes de novo no símbolo , até soar um sinal de confirmação.

As definições foram memorizadas.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queiem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Detergente da loiça sem diluir
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos

- Produtos corrosivos, como spray para o forno ou tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor

A melhor maneira de eliminar a sujidade mais difícil é utilizando um raspador para vidro. Observar as indicações do fabricante.

É possível adquirir raspadores adequados para vidro através do Serviço de Assistência Técnica ou da nossa loja online.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido. A ligação do aparelho não foi efectuada conforme o plano de ligações. Avaria no sistema electrónico.	Verifique, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica. Verifique se o aparelho foi ligado conforme o plano de ligações. Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, contacte o Serviço de assistência técnica.
 pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Seque a zona do painel de comandos ou retire o objecto.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Indicador	Avaria	Medida
E_r + número / d + número / E + número /	Avaria no sistema electrónico.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
$FQ/F9$	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
$F2$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
$F8$	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.	Activou-se o limite automático do tempo. Pressione qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já pode voltar a ligar a placa de cozedura.
$U1$	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Contacte a sua companhia de abastecimento eléctrico.
$U2/U3$	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a placa.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e volte a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes

sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois da placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Pratos testados

Esta tabela foi elaborada para institutos de avaliação, com o objectivo de facultar os controlos dos nossos aparelhos.

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução HZ 390042), com as seguintes dimensões:

- Tacho de Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cozedura de Ø 18 cm
- Frigideira de Ø 24 cm, para zonas de cozedura de Ø 18 cm

Pratos testados	Zona de cozedura	Pré-aquecimento			Cozedura	
		Nível de potência	Duração (min:s)	Tampa	Nível de potência	Tampa
Derreter chocolate						
Recipiente: tacho						
Cobertura de chocolate (p. ex., marca Dr. Oetker, negro 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.5	Não
Aquecer e conservar quente o guisado de lenti-lhas						
Recipiente: Panela						
Temperatura inicial 20 °C						
Guisado de lentilhas*						
Quantidade 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sem mexer	Sim	1.5	Sim
Quantidade: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sem mexer	Sim	1.5	Sim
Guisado de lentilhas em conserva, p. ex., lentilhas com chouriço da Erasco						
Quantidade 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30, mexer pas-sado aprox. 1:00	Sim	1.5	Sim
Quantidade 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, mexer pas-sado aprox. 1:00	Sim	1.5	Sim
Preparar molho bechamel						
Recipiente: Tacho						
Temperatura do leite: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derreter a manteiga, misturar a farinha e o sal, e aquecer tudo		1	aprox. 3:00	Não		
2. Juntar o leite e deixar o molho ferver, sem parar de mexer		7	aprox. 5:20	Não		
3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixar ferver durante mais 2 minutos, sem parar de mexer					1	Não
Fazer arroz-doce						
Recipiente: Panela						
Temperatura do leite: 7 °C						
Aquecer o leite até começar a levantar fervura. Mudar para o nível de cozedura recomendado e juntar o arroz e o açúcar ao leite						
Ingredientes: 190 g de arroz de grão redondo, 23 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm	8.5	aprox. 6:30	Não	2, mexer passados aprox. 10:00	Sim
Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 30 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 18 cm					

*Receita segundo a norma DIN 44550

**Receita segundo a norma DIN EN 60350-2

Pratos testados	Zona de cozedura	Pré-aquecimento			Cozedura	
		Nível de potência	Duração (min:s)	Tampa	Nível de potência	Tampa
Cozer arroz*						
Recipiente: Panela						
Temperatura da água 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grão redondo, 300 g de água e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sim	2	Sim
Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 600 g de água e uma pitada de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sim	2.5	Sim
Fritar lombo de porco						
Recipiente: Frigideira						
Temperatura inicial do lombo: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Não	7	Não
2 filetes de lombo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de espessura)						
Fazer crepes**						
Recipiente: Frigideira	Ø 18 cm	9	1:30	Não	7	Não
55 ml de massa por crepe						
Fritar batatas ultracongeladas						
Recipiente: Panela						
Ingredientes: 1,8 kg de óleo de girassol, por cozedura: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Até que a temperatura do óleo seja de 180 °C	Não	9	Não

*Receita segundo a norma DIN 44550

**Receita segundo a norma DIN EN 60350-2



9000884678

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

01 940224